AROMA®

Arrocera y vaporera digital de 8 tazas

Manual de instrucciones



Para ARC-978, ARC-978B, ARC-978S & ARC-978SB

www.AromaCo.com

ARC-978

¡Felicitaciones en su compra de AROMA Arrocera y Vaporera digital de 8 tazas!

Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz asponjoso y perfecto con solo un botón para que usted no haga el trabajo. Con la arrocera de Aroma, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vapora verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.

Ideal para preparar comida nutritiva y equilibrada, el método de vaporar mantiene el sabor, la frescura y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite.

Este manual contiene instrucciones sobre como usar su nueva arrocera y alguna información adicional sobre el arroz. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visítanos en línea en www.AromaCo.com.

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
3. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
6. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
8. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
14. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
15. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
16. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
17. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
18. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien.
19. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
20. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
21. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
22. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
23. No utilice la tostadora para ningún otro fin que el indicado.
24. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.



PLOYA POLARIZADA

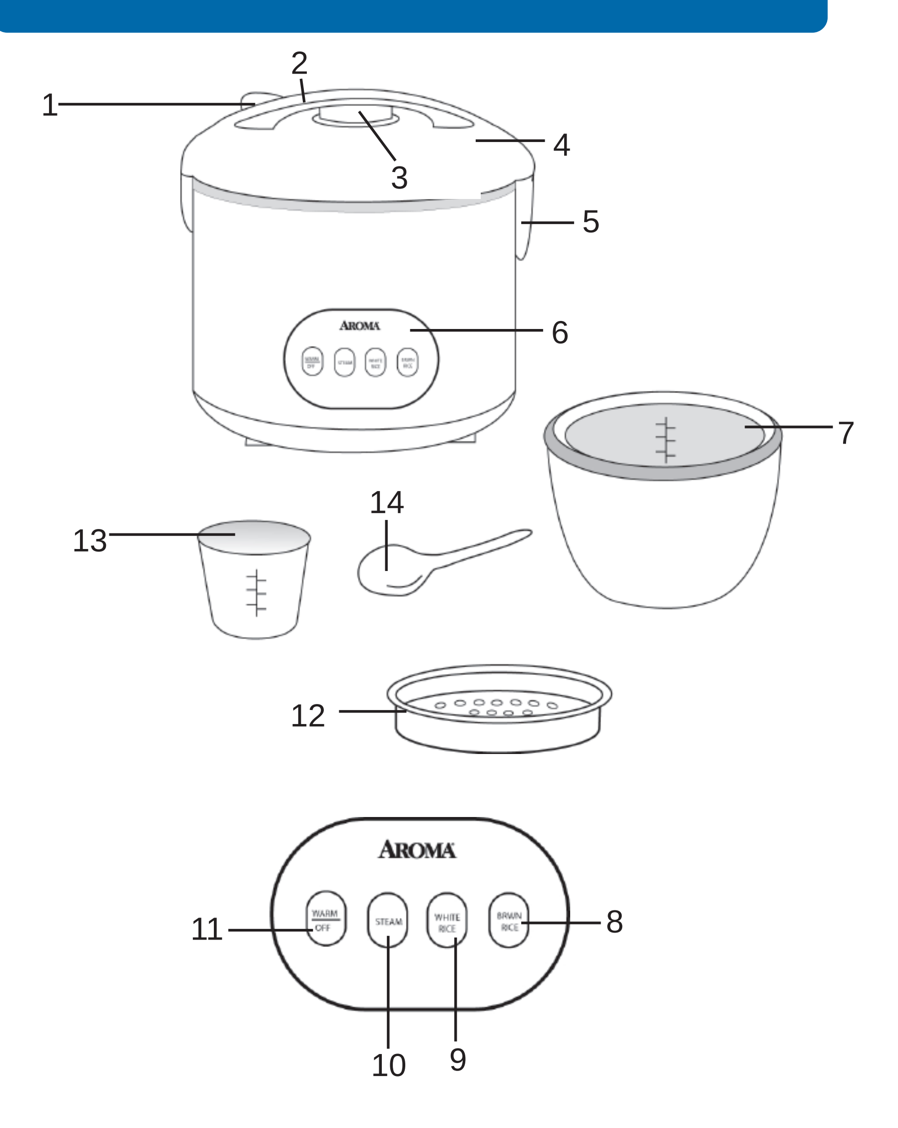
Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



1. Botón para abrir
2. Manija
3. Ventilador de vapor
4. Tapadera
5. Colector de condensación
6. Panel de control digital
7. Olla interior
8. Botón para arroz integral
9. Botón para arroz blanco
10. Botón para cocinar al vapor
11. Botón para apagar/ mantener caliente
12. Vaporera
13. Taza para medir
14. Espátula para arroz

COMO USAR EL APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave los accesorios y la tapadera de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.

- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
- En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocera, el cordón ni la clavija.

Para cocinar arroz:

1. Usando la taza de medir proporcionada, mida la cantidad deseada de arroz. Una taza equivale a una taza completa marcada en el nivel .
2. Enjuague el arroz en un colador u otro contenedor separado (no enjuague el arroz en la olla interna) hasta que el agua se convierta relativamente clara. Ponga el arroz enjuagado en la olla interna.
3. Usando la taza para medir incluida o las líneas de para medir dentro de la olla interna, agregue la cantidad apropiada de agua en la olla interna. Una guía muy útil para medir agua y arroz está incluida en la pagina 7 de este manual. Para arroz integral, agregue 1/4 de taza adicional de agua por cada taza de arroz que se desea cocinar. Nivele la superficie de arroz en la olla con la espátula para que así pueda tener una cocción uniforme.

**Consejo: Para obtener un arroz mas blando remoje el arroz por 10-20 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.*

4. Ponga la olla interna en la arrocera. Ponga la tapadera, asegurándose que este en su lugar, y enchufe el cable a la toma de corriente en la pared. La luz indicadora de “Warm/Off” destellará.
5. Para comenzar a cocinar presione el botón "White Rice" (Arroz Blanco) o "Brown Rice" (Arroz Integral) dependiendo el tipo de arroz que se desee cocinar. El indicador de modo de cocción se encenderá y se iluminará. Una vez que se haya terminado de cocinar, la arrocera automáticamente cambiará al modo de mantener caliente. (Vea la nota abajo acerca del arroz integral.)

**Consejo: Si desea cancelar su selección en cualquier momento, presione el botón "OFF" (apagar) y reinicie presionando el botón de cocinar apropiado.*

** Es muy importante que la olla interior esté completamente limpia y seca antes de que se coloque en el cuerpo de la arrocera. La presencia de agua u otras sustancias en la superficie exterior de la olla puede causar que este aparato malfuncione.*

COMO USAR SU APARATO

6. Después de cocinar, abre la tapadera y use la espátula para agitar el arroz. Esto despedirá el exceso de humedad y dará una textura mas esponjosa al arroz. Después, cierre la tapadera y permita la unidad que se mantenga en el modo caliente por 5-10 minutos. Esto asegurará óptima textura y frescura del arroz.
7. Presione el botón "OFF" (apagar) para apagar la arrocera. Si el botón "OFF" no se presiona, la arrocera se mantendrá en el modo "Keep Warm" (mantener caliente). No es recomendado dejar en el modo "Keep Warm" (mantener caliente) por más de 12 horas.

NOTA

El arroz integral demora mas en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. La función para arroz integral en esta arrocera permite ajustes y tiempo extra como opción de modo que se pueda cocinar propiamente.

Para cocer alimentos al vapor:

1. Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interna. Una conveniente guía de como cocer al vapor está incluida en la pagina 9 de este manual.
2. Introduzca la raca para vapor dentro de la arrocera.
3. Introduzca la comida en la raca para vapor y cierre la tapadera.
4. Presione el botón "Steam" (vapor/cocinar).
5. Cuando el proceso de vaporización sea completado, la arrocera aumáticamente se apagará.
6. Retire la comida inmediatamente después del proceso ya terminado. Dejar la comida en la arrocera podría causar sobre calentado.

NOTA

Cuando use la raca para vapor, la máxima cantidad de arroz puede ser cocinada simultáneamente es aproximadamente de 6 tazas de arroz (no cocinado). Esto asegura que el arroz y la raca para vapor ajuste propiamente en la olla interior.

PRECAUCIÓN:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la vaporera, causará daños y fallas al producto.

COMO LIMPIAR EL APARATO

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Para Llimpiar la Olla Interna y Accesorios

1. Retire la olla interna. Lave con agua tibia y jabón usando una esponja de nylon o un paño de cocina. No use limpiadores abrasivos o cepillos, ya que podrían causar daño al acavado o podrían causar riesgo de una descarga eléctrica.
2. Si el arroz se encuentra pegado en la parte inferior de la olla interna, llénela con agua tibia y jabón antes de tallarla para evitar dañar la capa antiadherente.
3. Enjuague y seque.
4. Repita el proceso con la raca para vapor y los demás accesorios incluidos.
5. Vacié el colector de condensación en el grifo después de cada uso. Quite presionado en la flecha marcada "Push" (presione). Vuelva a poner antes del siguiente uso.

Para Limpiar el Exterior de la Arrocera

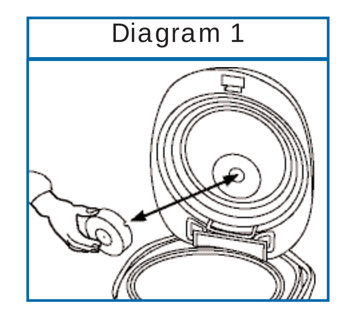
1. Limpie el exterior de la arrocera con un trapo húmedo.
2. Seque con un trapo seco.

Para Limpiar la Parte Inferior de la Tapadera

Hay que limpiar la parte inferior de la tapadera después de cada uso.

1. Limpie la parte inferior de la tapa con un trapo humedo y tibio.
2. Seque con un trapo seco.

Diagram 1



Para Limpiar la Válvula de Vapor

Hay que limpiar la válvula de vapor después de cada uso.

1. Remueva la válvula de vapor como se muestra en el Diagrama 1. (abajo)
2. Vacié y lave la válvula de vapor con agua tibia y jabón y enjuague.
3. Seque con un trapo seco.
4. Re inserte la válvula de vapor para su próximo uso.

IMPORTANTE

- No use limpiadores abrasivos o fibras.
- Este electrodoméstico y olla interna NO son seguros para lavaplatos.

GUIAS DE COCCION

Tabla de medidas de arroz/agua:

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ EN TAZA
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Línea 8	16 Tazas

NOTA

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Cuando se cocina el arroz integral se debe agregar 1/4 de taza ADICIONAL por cada taza de arroz que se desea cocinar.
- El arroz salvaje y otras tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunas mezclas de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida está sujeta a los estándares de la industria del arroz y las medidas no son equivalentes a una taza Americana (U.S. cup). La gráfica que se muestra en la parte superior muestra las proporciones de arroz y agua de acuerdo a la taza de medir incluida.
- No agregue mas de 8 tazas de arroz a la vez en este electrodoméstico. La capacidad máxima de esta unidad es de 8 tazas sin cocinar que equivale aproximadamente a 16 tazas de arroz cocinado.

CONSEJOS ÚTILES

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se queme o se pegue en el fondo de la olla.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 9), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

TIEMPOS DE COCCION

ARROZ BLANCO NO COCIDO	DURACION DE COCCION	ARROZ INTEGRAL NO COCIDO	DURACION DE COCCION
2 Tazas	30-35 Min	2 Tazas	1:40-45 Min
3 Tazas	32-37 Min	3 Tazas	1:42-47 Min
4 Tazas	34-39 Min	4 Tazas	1:50-55 Min
5 Tazas	38-43 Min	5 Tazas	1:54-59 Min
6 Tazas	40-45 Min	6 Tazas	1:56-2:01Min
7 Tazas	41-46 Min	7 Tazas	1:58-2:03 Min
8 Tazas	43-48 Min	8 Tazas	2:00-05 Min

Los tiempos de cocción son aproximados. Esta tabla es para referencia únicamente. Posibles variaciones en tiempos de cocción podrían ser causados por uno o más de los siguientes factores:

- Variaciones en el tipo de arroz cocinado
- Variaciones en la cantidad de arroz y/o agua en la olla interna
- Si usted prepara una segunda tanda de arroz enseguida de la primera, los tiempos de cocción podrían ser menos debido a que los componentes del electrodoméstico de aun estén calientes.
- Abrir la tapadera durante el ciclo de cocción podrían causar perdida de calor y vapor. El tiempo de cocción podría ser prolongado si la tapadera es abierta antes de que el arroz esté listo.

*El arroz integral requiere 1/4 de taza de agua adicional por cada taza de arroz.

GUIA DE COCINAR AL VAPOR

Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Tazas	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacín	1/2 Taza	10 Minutos

SUGERENCIAS ÚTILES

1. La mayoría de los vegetales absorben unicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

ACERCA DEL ARROZ

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Olla para Cocinar Arroz de Aroma puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo
Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "Carolina" es un poco firme, y el arroz "Jazmín" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

Arroz de grano corto
El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California " es suave; el "Arroz Dulce ", frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

Arroz integral
El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme al diente.

Arroz silvestre
El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclado con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $12.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com